

Resumen N°11 | Calidad alimentaria

Formulación y evaluación sensorial de muffins con alto contenido en fibra

*Fanti, E.; Grosso, M.; Martinelli, M.*Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas
- Universidad Nacional del LitoralContacto: srgasparini@yahoo.com.ar

Palabras claves: muffins, fibra alimentaria, evaluación sensorial

Keywords: muffins, dietary fiber, sensory evaluation

Objetivo

Formular muffins con alto contenido de fibra soluble y fibra insoluble, evaluar las propiedades sensoriales y la aceptabilidad de los consumidores.

Metodología

Se formularon tres tipos de muffins: con povidex (MPx), con fibra de celulosa (MFC) y con mezcla de ambas fibras (MPxFC) para obtener productos con alto contenido de fibra (5g fibra/60g de muffin). La evaluación sensorial se realizó con un panel de jueces entrenados que evaluaron los atributos: apariencia, olor, humedad, cohesividad, tamaño alvéolos, friabilidad, dureza, masticabilidad y dulzura. Se evaluó aceptabilidad del producto en 151 consumidores (18-60 años) mediante pruebas de satisfacción y aceptación. La satisfacción se evaluó utilizando escala hedónica verbal de nueve puntos. La prueba de aceptación consistió en una pregunta dicotómica si compraría o no los muffins. Se aplicó un cuestionario de conocimientos de la importancia de la fibra en la alimentación.

Resultados

Las muestras MPxFC y MPx presentaron buena apariencia general. El olor fue similar en las tres muestras presentando intensidad baja. La humedad fue elevada en las tres muestras. La cohesividad y tamaño de los alvéolos fue mayor para la muestra MFC. La friabilidad fue mayor para las muestras MPx y MPxFC. La muestra MPx resultó ser menos dura y con menor masticabilidad. Para las tres muestras, la intensidad del gusto dulce fue moderada. Las tres muestras fueron consideradas con distintos grados de gustos positivos por más del 91% de los consumidores. La aceptabilidad promedio de los 3 muffins fue similar (score $7,8 \pm 0,9$ para MPxFC; $7,7 \pm 1,0$ para MPx; $7,1 \pm 1,2$ para MFC). El total de consumidores indicó que compraría alguno de los 3 muffins. El 67% de los encuestados presentó bajo conocimiento acerca de

la fibra, siendo el género femenino el que presentó mayor conocimiento. El grado de satisfacción de los consumidores no estuvo asociado al conocimiento de las funciones de la fibra para ninguna de las 3 muestras estudiadas.

Conclusión

Los hallazgos de este estudio demuestran que es factible la elaboración de muffins ricos en fibra ya que presentaron una muy buena satisfacción y aceptación por parte de los consumidores. Los muffins formulados podrían satisfacer las necesidades de la industria alimentaria para desarrollar alimentos innovadores, nutritivos y funcionales que contribuyan a mejorar la salud y aumentar el bienestar de quienes lo consuman, incrementando la ingesta de fibra mediante una opción diferente y original.